

2022

おせち

Radice

素材にこだわった無添加の手づくりおせち



一の重

国産牛のローストビーフ
 フォアグラのテリーヌ
 自家製ピクルス
 トリュフリソットのアランチーニ
 奥三河鶏のガランティーヌ
 生ハムとカマンベールチーズ
 三河もち豚肩ロースのアグロドルチェ
 奥三河鶏のラザーニャ
 鴨ロースのマリネ

二の重

ずわいがにのフリッタータ
 真鯛のエスカベッシュ
 鯖とじゃが芋のテリーヌ
 天然車海老のブイヨン煮
 タコのマリネ
 お米のサラダ
 焼きホタテのカルパッチョ
 鯖の香草焼き
 剣先イカのリゾット詰め
 蝦夷鮑と木ノ子のガーリックバターソテー
 ノルウェーサーモンのマリネ

三の重

丸ごと！！伊勢エビのクリームグラタン
 フランス産BIOフレンチキャビア
 三河もち豚ロースの香草焼き
 国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

二段重(一の重と二の重) ¥20,000(税込)

三段重(二段重+三の重) ¥27,000(税込)

お渡し日 12月31日(金)10:00~12:00

ご予約期限 12月18日(土)

※ご予約は予定数に達し次第受付を終了させていただきます。

※おせちは冷蔵庫で保存し、元日までにお召し上がりください。

お名前		お電話番号		お客様 様 控	
ご注文商品		お渡し時間 12月31日(金)			
二段重	個	三段重	個		10時 / 11時 / 12時
ご予約承り日 月 日		受付担当者:			合計金額 ¥

お名前		お電話番号		店舗 控
ご住所(2022年のおせちのご案内をご希望の方はご記入ください)				
ご注文商品		お渡し時間 12月31日(金)		
二段重	個	三段重	個	
ご予約承り日 月 日		受付担当者:		合計金額 ¥